

Persaingan punca kejayaan pasangan kembar



DUA pasangan graduan kembar, dari kiri: Micheal Chin Lik Wei, Anthony Chin Lik, Siti Maziah Mohd. Faudzi dan Siti Mazidah Mohd. Faudzi ceria di hadapan lensa kamera selepas menerima Ijazah daripada Sultan Sharafuddin Idris Shah pada Majlis Konvokesyen Universiti Putra Malaysia Ke-37 di Dewan Besar Pusat Kebudayaan dan Kesenian Sultan Salahuddin Abdul Aziz Shah, UPM, Serdang, semalam.

KUALA LUMPUR 27 Okt. - Belajar bersama dan saling bersaing antara satu sama lain menjadi rutin dua pasang kembar sehingga masing-masing berjaya memperolehi segulung ijazah di Universiti Putra Malaysia (UPM).

Bagi pasangan **Siti Maziah Mohd. Faudzi** dan adiknya **Siti Mazidah Mohd. Faudzi**, kedua-duanya 26 tahun, persaingan antara satu sama lain banyak membantu mereka melupakan pelbagai tekanan yang dihadapi seterusnya memberikan sepenuh tumpuan terhadap pelajaran.

Selain itu, doa dan restu daripada keluarga khususnya ibu juga banyak memberi dorongan serta sokongan dari semua segi untuk mereka menamatkan pengajian dan mengenggam Ijazah Sarjana Muda Pembangunan Manusia.

"Kami sebenarnya berminat dalam bidang perniagaan dan berhasrat untuk mengusahakan pusat Futsal milik sendiri pada suatu hari

nanti," kata Siti Maziah ketika ditemui pada Konvokesyen UPM Ke-37 di Serdang dekat sini hari ini.

Sebanyak 7,149 graduan menerima ijazah dan diploma masing-masing merangkumi pelbagai peringkat pengajian iaitu PhD, sarjana, sarjana muda dan diploma dalam majlis konvokesyen yang diadakan selama empat hari bermula semalam.

Sementara itu, bagi pasangan **Micheal Chin Lik Wei** dan **Anthony Chin Lik Oon** yang masing-masing memperolehi Ijazah Sarjana Muda Sains Kimia Petroleum, berbincang dalam setiap topik ketika mengulang-kaji pelajaran merupakan antara rahsia kejayaan mereka.

"Kami akan sentiasa bersama-sama belajar dan mengulang kaji pelajaran memandangkan itu merupakan satu proses penting bagi memastikan setiap masalah diselesaikan bersama," ujarnya.



ORANG ramai teruja memilih hasil pertanian dan benih pokok pada Ekspo Pertanian dan Pesta Konvokesyen Universiti Putra Malaysia, Serdang, semalam.



JUALAN buku dan majalah di tapak Utusan Melayu pada Ekspo Pertanian dan Pesta Konvokesyen Universiti Putra Malaysia, Serdang.

Gerai jualan tanaman pertanian jadi tarikan pengunjung

KUALA LUMPUR 27 Okt. - Gerai jualan hasil pertanian, anak benih pokok buah-buahan dan hiasan menjadi tumpuan para pengunjung pada Ekspo Pertanian dan Pesta Konvokesyen Universiti Putra Malaysia (UPM) yang berlangsung sejak Jumaat lalu sehingga 30 Oktober ini.



MOHD. ROSMAN



FARIDAH



KHAIRIL
EZZUAN

Tinjauan *Utusan Malaysia* di tapak ekspo tersebut mendapati antara jualan pokok yang terlaris dan mendapat permintaan para pengunjung seperti durian musang king, rambutan tanpa biji dan cempedak madu.

Menurut jurujual yang juga Pembantu Pertanian UPM, **Mohd. Rosman Jamaluddin**, 29, sehingga kini hampir 50 peratus stok bahan jualan sudah dijual termasuk pokok herba dan



PERTANDINGAN mewarna mendapat sambutan menggalakkan pada Ekspo Pertanian Pesta Konvokesyen UPM bertemakan *Pertanian Bandaran Memupuk Kesejahteraan Rakyat*.

hasil pertanian sayuran.

"Kita dapati pengunjung yang hadir hari ini lebih ramai berbanding hari-hari sebelum ini, jadi kami akan membuat jualan secara menyeluruh dengan sepenuh tenaga," katanya ketika ditemui di sini hari ini.

Sementara itu, seorang pengunjung, **Faridah Jaapar**, 45, penjualan pelbagai tanaman dengan harga

yang berpatutan membuatnya tidak melepaskan peluang setiap kali ekspo itu diadakan.

"Saya merupakan bekas pelajar UPM dan gerai jualan ini antara tumpuan utama saya kerana harganya yang murah, sukar didapati di mana-mana kedai," ujar peniaga pakaian uniform itu.

Sementara itu, gerai jualan da-



ADIK-BERADIK Yousef Umar, Mohammad Uwais, Aishah Mohd. Hazril Munir dan ibu mereka, Hazlina Mohamed bergambar bersama hadiah utama berupa basikal selepas memenangi pertandingan mewarna anjuran *Utusan Malaysia*.

ging arnab turut menarik perhatian awam apabila pemiliknya menghasilkan daging arnab yang mengandungi pelbagai khasiat.

Pemilik yang juga pengusaha daging arnab, **Khairil Ezzuan**, 23, berkata, daging itu dihasilkan menggunakan resipinya sendiri dan merupakan antara daging yang rendah lemak, kolesterol dan sodium.

"Daging yang dihasilkan ini tanpa bahan pengawet dan perisa tambahan, menggunakan tiga bahan utama iaitu bawang, rempah dan daging melalui proses-proses tertentu.

"Untuk sekeping patty dijual dengan harga RM5.50 dan saya berharap agar perniagaan ini dapat berkembang maju," ujunya.